

## ***El festín de tu visión:*** **la cocina como espacio de representación**

Joan Minguet

“Sometime all full with feasting on your sight

And by and by clean starved for a look”

Shakespeare, soneto LXXV

Si extrapoláramos estos versos de Shakespeare, ¿la cocina puede entenderse como un “festín para la mirada”? Esa pregunta, y la retórica que encierra, presidirán mi disertación. Esto es, la suposición de que uno de los pilares de la cocina, subsidiario a su elemento esencial, el gusto, pero no por ello menos pilar, menos fundamental, es su presentación formal. La cocina como espacio de representación, se dice en el enunciado de este texto, es decir, la cocina como arte visual. O el ver antes que el comer. Si ello es posible. O recomendable.

Quiero empezar proponiendo un pequeño juego. Consiste en lo siguiente: al leer unas palabras, el lector debe visualizar en su mente las formas que aquel vocablo les sugiere. La primera palabra del juego es plato. Supongo que al leer o pronunciar esa palabra, los mecanismos mentales de cada uno de nosotros se activa y visualizamos en nuestros cerebros una imagen de un plato, acaso aquel en el que acabamos de comer, tal vez en el que comíamos cuando éramos pequeños, quien sabe si uno que pertenece a una vasija antigua que conserva nuestra familia desde hace años. Aunque no es necesario, quiero recordar la definición de “plato” en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española: “Recipiente bajo y redondo, con una concavidad en medio y borde comúnmente plano alrededor, empleado en las mesas para servir los alimentos y comer en él y para otros usos.” La definición dice que el plato debe ser redondo y, sin embargo, puede que alguno de los que han leído la palabra

haya imaginado un plato cuadrado o rectangular o incluso trapezoidal; al fin y al cabo, en la actualidad, muchos restaurantes presentan sus comidas en superficies de morfologías muy variadas. Y todo ello sin mencionar la materia con la que estaría construido el plato: cerámica policromada, porcelana, vidrio o, ¿por qué no?, cartón o plástico. Y sin tener en cuenta, tampoco, el color y la decoración que cada uno pueda imaginar en ese plato que, ahora, dejaremos levitar en la mente de cada uno.

La segunda palabra es “lenteja”. O “lentejas”. Me refiero al fruto, “en vaina pequeña, con dos o tres semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente.” Pero, de inmediato, introduzco la tercera palabra, en este caso, oración: “cocido de lentejas”. Una vez el amable lector haya procedido, quizá muy a su pesar, a visualizar en su mente este guiso, o una de las posibles variedades del guiso que pueda conocer (¿o no?, eso dependerá de las costumbres gastronómicas de su país, entre otras razones), le invito a que introduzca en cualquier buscador de imágenes de internet la frase “cocido de lentejas” o “estofado de lentejas”. Desconozco si las imágenes que le aparecerán en pantalla se corresponden con lo que cada uno había imaginado al leer el enunciado “plato de estofado de lentejas”, al fin y al cabo la conformación de elementos visuales en nuestros cerebros depende de factores contingentes.

¿Cómo describiríamos esos platos que están sobre la pantalla? Uno de los elementos contextuales del mundo de la cocina es, me parece, el hambre, la necesidad de saciar uno de los puntos cardinales de los seres vivos, necesitamos alimentarnos para que nuestra naturaleza perviva. Con hambre, esos platos de lentejas ahogadas en una suerte de líquido espeso, al lado de trozos de verduras, fragmentos de carne o de embutido, pueden suscitar en nuestros estómagos una pulsión depredadora. Y, sin embargo, si ya estamos saciados, el conjunto visual que se nos aparece en estos platos puede llegar a provocarnos hastío. Fijémonos, si se me permite la broma, que esos platos de lentejas se asemejan mucho a un vómito, partículas pequeñas, materia casi desecha...

Como ya he dicho, en el terreno de la alimentación, en el mundo de la cocina esta contingencia es aún más acusada por otros factores. No solamente el albur del momento en el que vemos un plato. Me temo que la visualización en nuestra mente de alimentos y, sobre todo, de alimentos cocinados depende de múltiples factores: nuestro origen geográfico, los alimentos que conocemos desde pequeños, la comida que nos preparaba nuestra madre, o nuestra abuela... Eso me recuerda un fragmento de la novela de Javier Marías *Tu rostro mañana*, en el que se plantea el origen de las ideas, de nuestras ideas: “Lo cierto es que nunca sabemos de quién proceden en origen las ideas y las convicciones que nos van conformando, las que calan en nosotros y adoptamos como una guía, las que retenemos sin proponérmolo y hacemos nuestras. ¿De un bisabuelo, un abuelo, un padre, no necesariamente los nuestros? ¿De un maestro lejano al que nunca escuchamos y que educó al que sí tuvimos? ¿De una madre, de un aya que la cuidó a ella de niña? ¿Del exmarido de nuestro amor, de un ‘guebrídguma’ al que jamás hemos visto? ¿De unos libros que no hemos leído y de una época que no vivimos?” Siguiendo con los supuestos, quizá tampoco podamos llegar a saber cómo se han conformado nuestros gustos, y nuestras miradas singulares sobre alimentos y platos determinados...

Continuemos con el experimento. Ahora quiero solicitar del amable lector que intente visualizar en su mente una nueva frase, un nuevo plato, lejos de un guiso de lentejas (aunque también me hubieran servido, en el ejemplo anterior, muchos otros, como la paella de arroz, la escudella catalana, el cocido madrileño o un plato de pasta italiana). Se trata del siguiente: “Pistacho-Lyo con consomé gelé de trufa negra y aire de mandarina”. Aquí de poco sirve que introduzca alguna definición léxica, tampoco sabría a qué término circunscribirme. El plato es uno de los más referenciados en la historia de la cocina de El Bulli. ¿Hasta qué punto podemos imaginar una visualización de ese enunciado?, ¿qué es el aire de mandarina?, ¿cómo podemos ver el aire? (Una vez más, sugiero acudir a un buscador internáutico: colocando el enunciado del plato aparecerá la imagen, se consumará frente a nuestros ojos a qué corresponde en la imagen el “aire de mandarina”, aunque nos faltará, obviamente, algo fundamental: probar el gusto de esa mandarina volátil.)

Hemos llegado al punto de la abstracción, en la que nuestra experiencia culinaria o gustativa, en la que la tradición ha perdido cierto sentido. Eso me lleva a una presunción: una cosa es la investigación en la cocina, otra es el nombre que se da a la obra (al plato cocinado) y otra es la forma de representarlo. A propósito de eso, quisiera traer a colación a Joan Miró, un solo ejemplo de los muchos que su obra nos permite. Volvamos a un buscador de internet y busquemos la imagen de uno de los gouaches de la espléndida serie de las *Constelaciones* de Miró: “El hermoso pájaro que revela lo desconocido a una pareja de enamorados”. ¿Dónde están el pájaro y los enamorados? Miró plantea en esta pieza, como en muchas de sus obras, un juego intelectual: vemos unas formas y unos colores aparentemente —o realmente— abstractos, pero el título que otorga a esas obras nos circunscriben a un territorio figurativo, retórico, anclado en nuestra experiencia sensible y a la posibilidad de denominar, de enunciar esa experiencia. Parece que la alta cocina apueste a menudo por ese mecanismo. El proceso de abstracción está contenido quizá en todos los enunciados que pretenden evocar un plato, aunque no aparezcan elementos tan etéreos como el aire de mandarina. Fijémonos en otros títulos de platos: “Sandwich de cacahuete y naranja con helado de miel”, “Espardenyes en deconstrucción con mango a la oliva negra” o ese enunciado tan sugerente, todo un oxímoron, “Ostras viajando”.

El experimento de visualización ha terminado. Conclusiones provisionales: en primer lugar, quiero suponer que nuestra experiencia estética (alimentaria, culinaria, pero también en otros órdenes de la aprehensión del mundo a través de nuestros sentidos) es determinante en el momento de visualizar mentalmente los objetos, los alimentos y los platos cocinados; y segundo, la cocina llamada de vanguardia supone, entre otras cosas, que la combinatoria de elementos, de materias de expresión de un plato, tenga también una lectura visual, para este registro del mundo de la cocina, la representación, esto es, el plato antes de ser degustado (ya sea enunciado ya sea visto) es fundamental. En definitiva, el festín de la visión o de la mirada al que alude el título de este texto resulta de capital importancia.

La cocina como arte visual

Mi propósito en este escrito no es dilucidar si la cocina es un arte. Sí lo es, para mí no hay duda. Pero no porque me ponga en trance y quiera evocar prístinos ectoplasmas surgidos de las musas, del genio, de la inspiración, de esos resortes que nos confunden tanto en nuestro entorno, señalando que unos son artistas y que otros no; que unos están dotados de un halo del que carecemos el resto de mortales; que, efectivamente, existen los Mesías... Digo que la cocina es un arte porque me parece innegable que la cocina es un lenguaje. Y me atrevo a afirmar que todo lenguaje que acaba generando objetos o imágenes es susceptible de ser estudiado como fenómeno artístico.

Que la cocina es un lenguaje, digo. Efectivamente, si nos remontamos al lingüista Roman Jakobson recordaremos que un lenguaje se caracteriza por dos procesos recurrentes: la selección y la combinación. Se trata de seleccionar elementos, partículas, que en sí mismas no tienen significado o tienen un significado particular y de combinar esas partículas con otras hasta darse cuenta de que aquellos significados singulares se han transformado mediante la propia combinatoria. En la cocina, la combinatoria (como si fuese el montaje cinematográfico, que a través de la unión de una imagen con la siguiente produce un sentido que no estaba en ninguna de los fotogramas aislados) es una de sus esencias, de sus engranajes discursivos. La cocina selecciona unos elementos (alimentos) y con la cocción se varían las significaciones virginales de aquellos alimentos /elementos. (La zanahoria sola, recién arrancada de la tierra, es un vegetal, un alimento en potencia, pero combinada con otros elementos y con el fuego —o incluso sin él—es cocina.)

Si la cocina es un arte porque es un lenguaje, como todo lenguaje dispondrá de dos registros consubstanciales a lo lingüístico: el plano de la expresión y el plano del contenido. Claro que, como ha estudiado la semiología, cada lenguaje establece sus propias estrategias discursivas entre estos dos planos. En el caso de la cocina interviene en el plano del contenido un registro casi único: el gusto. Y el gusto es, me parece, algo muy difícil de taxonomizar, de catalogar, de especificar, más difícil aún de jerarquizar: cada uno de nosotros tenemos una sensibilidad distinta para lo dulce, lo salado, lo amargo... Me da la sensación de que, no solamente cada individuo tiene percepciones distintas de esos registros, sino que un mismo individuo puede cambiar sus preferencias y

sus sensibilidades a lo largo de su trayectoria vital. En última instancia, en el plano del contenido, la cocina otorga a la subjetividad su máxima condescendencia, solo comparable a la fértil variedad que existe en el terreno de la sexualidad.

Todo ello nos llevaría demasiado lejos, por lo que me quedaré en el plano de la expresión del lenguaje —del arte, pues— culinario. La pregunta que surge es: ¿Cómo disponer visualmente la obra, es decir, la materia cocinada? En el plato de lentejas estofadas que hemos visto antes, parece que la presentación de esa materia importe poco. Aunque digo que lo parece, no que sea así, la cocina, como todo lenguaje tiene dos puntos de inflexión, el del creador, el cocinero y el del receptor, el comensal, el degustador. Y es más que probable que una gran parte de la población sienta más atracción por una presentación como la que hemos podido ver en las imágenes cibernéticas, adocenada, con el plato rebosante hasta los márgenes de la masa cocinada, que frente a algunos platos de vanguardia, que tanto cuidan la visión, la miman muy a menudo hacia el minimalismo.

En un restaurante, la presentación (lo que se llama el emplatado) parece haberse convertido en un distintivo, en una señal de identidad, las cosas no se pueden presentar de forma desordenada, caótica, como nuestros estofados de lentejas. Encontramos manuales, videos, cursos en los que se insiste en este asunto, por ejemplo, en las composiciones básicas para emplatar los distintos componentes que forman parte de lo cocina (el plano del contenido): composición simétrica (referida al necesario ajuste “bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa. Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma Naturaleza”); la composición rítmica (“repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes. Crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención”); composición triangular o piramidal (“jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano”)....

El parecido con los tradicionales manuales de técnicas pictóricas es extraordinario. En poco espacio, el de un plato, deben estructurarse una serie de formas, de volúmenes, de texturas, con colores distintos... Deben estructurarse unas materias que, en ocasiones, han sido previamente desestructuradas... Tengo la impresión de que este es uno de los registros más socializados de la *nouvelle cuisine*, de la cocina de vanguardia, de la alta cocina, de la cocina de experimentación... su pregnancia visual, la insistencia en la disposición adecuada de la obra en la superficie de representación.

Hay muchos artistas en el mundo. Hay muchos más de los que nos podemos suponer, en el sentido de que existen muchas personas que cogen un pincel y pintan sobre un lienzo aunque nunca hagan una exposición, quizá todavía haya más que escriben poesías que nunca serán publicadas. La cuestión es que cocinar, cocina todo el mundo, o puede hacerlo. Y, sin embargo, no todos los platos guisados merecen la misma comprensión por el sistema cultural, digamos que no todos los cocineros, profesionales o domésticos, merecen entrar en el mundo del museo.

La presentación: cocina y museografía

Quiero hacer aquí una suposición. Uno de los motivos por los que el emplatado, la decoración, la presentación de un festín a la mirada del comensal es tan importante debe entenderse como una operación similar a la producida en el mundo del arte, de la museografía. Entiendo que el emplatado es la presentación de la obra, no es la obra misma. En cierta forma, el emplatado es la representación de algo que podremos consumir de inmediato, pero que previamente se nos coloca a la contemplación de la mirada y, si acaso, a la degustación olfativa. El producto cocinado puede ser supremo, exquisito y, sin embargo, situarse bajo nuestra mirada como algo alejado de nuestra apetencia. Y, viceversa, sucumbimos frente a algunos platos por su apariencia, su vistosidad, el embeleso o fascinación que nos causa... a pesar de que, si lo probamos, pueda situarnos en el ámbito del terror.

Si el emplatado es la presentación de la obra, en el terreno de las artes visuales, la presentación ocurre mediante su colocación según criterios museográficos. La presentación tampoco es la obra en sí misma, pero en el

transcurso del siglo XX los museos han variado la exhibición de las piezas al público para reforzar los valores intrínsecos de su visualidad. Así, pues, quisiera plantear aquí una posible asociación entre la presentación culinaria (el emplatado) y la mostración de las obras de arte en un centro artístico (museo, galería, feria) o en una colección privada. Hay que recordar de inmediato que los actuales criterios museográficos son relativamente nuevos. La propia historia del arte nos deja varios ejemplos de cómo se presentaban las obras de arte en los museos del siglo XIX. Básicamente, podemos decir que las obras se percibían las unas junto a las otras, con un margen estrecho de distancia entre ellas, en ocasiones en evidente apelotonamiento. Las visiones del Musée du Louvre (de Castiglioni, o de Martini, por ejemplo) así lo atestiguan. Pero es que, en 1922, en las Galeries Dalmau de Barcelona, Francis Picabia realiza una exposición de sus obras todavía en una disposición amontonada, con las paredes atiborradas de piezas, algunas de ellas colocadas en un friso superior y de difícil percepción. Hoy, más aún, todavía es posible visitar museos, por otra parte extraordinarios (si se me permite el ejemplo, entre otros, el Musée Ingres de Montauban), en los que el espectador debe elegir con su mirada la secuencia de percepción de las obras expuestas y a menudo debe hacer esfuerzos considerables para apreciar los matices de algunas piezas ante la disposición “antigua” o incluso medio escondida de ciertas obras.

Sin embargo, hoy día no es lo más común, al menos no en los museos de mayor tronío. El MOMA de Nueva York, por ejemplo, hace años que estableció la máxima de que las obras expuestas debían poder “respirar” mediante un perímetro neutro, la visión de una pieza no podía entorpecer la siguiente. La caja blanca, el espacio neutro, ese concepto museográfico cuyo origen quizá podemos encontrar en la gallerista Betty Parsons, es, de algún modo, el plato neutro de la alta cocina, esa superficie que servirá, no para contener abrumadoramente una preparación culinaria (la obra), sino para presentarla con criterios que permitan saborear visualmente su exquisitez. Los criterios museográficos actuales insisten en qué las obras deben descansar, el entorno no puede perjudicar la contemplación, la consumación, la “degustación” de una pintura, de una escultura, de una fotografía...



En la cocina, ¿sucede lo mismo? ¿La embriaguez de la puesta en escena en un plato interfiere en su consumición, en su consumación, en su degustación? No lo tengo claro... O quizá tengo claro que eso volverá a ser contingente, dependerá de nosotros y de nuestras circunstancias. Dependerá, también, de la experiencia sensitiva que supone —no siempre, claro, a veces comemos como puro trámite— comer en ciertos restaurantes, aquellos justamente que, antes de permitir degustar y comer, presentan el plato, lo enuncian, lo catalogan frente al comensal. El camarero que coloca el plato frente a nosotros mientras lo denomina y lo clasifica podría ser algo así como la cartela del museo, una información necesaria para algunos, prescindible para otros. Es evidente que la presentación de un plato, su captación mediante el sentido de la vista, ha adquirido una relevancia notable. Inducida por los profesionales de la cocina, el consumidor parece que, en según qué locales, espera una visión del plato que le anuncie, mediante el festín formal y cromático, algo de lo que sus papilas gustativas detectarán al cabo de un momento. Pero esto no siempre debe ser así. ¿O sí?

Los museólogos subrayan la idea de que el apelotonamiento interfiere en la contemplación de la obra, Sin embargo, en otro orden de cosas, ese mismo apelotonamiento produce en sí mismo una nueva obra, tal como sucede, con criterios más reflexivos, en las prácticas curatoriales. El visitante de una exposición puede someterse a los criterios museográficos actuales, pero con eso pierde algo de su independencia, de su propio criterio. Mientras que en exposiciones llamémoslas atiborradas, el público puede ejercer su libertad de elección, marcar el proceso de su mirada. Volviendo a la cocina, ¿todo plato es susceptible de ser presentado con originalidad? ¿Cómo presentaría un cocinero moderno o vanguardista una paella? No me refiero a una paella experimental, sino a la típica paella, revuelto el arroz con la sepia, el marisco, las verduras y cualquier otro componente que el cocinero haya incorporado a la cocción. Si la presentación interfiere demasiado en lo que el comensal espera del plato, ¿no estamos, para bien o para mal, ejerciendo un poder absoluto sobre él, impidiendo su proceso de elección propio?

El festín visual, el festín literario

La alta cocina nos presenta sus platos con unas formas cada vez más estereotipadas, combinación de volúmenes, de texturas y de colores. La mayoría de los ciudadanos que no han sentido en su propia experiencia la alta cocina solamente podemos quedarnos en esas formas. En la visualidad de una fotografía y en el enunciado que lo acompaña. O en los relatos literarios que intentan describir la experiencia del gusto. Un propósito inalcanzable. Un despropósito, pues, quizás. Ya Diderot nos advertía de la dificultad de describir imágenes mediante palabras, y llegaba a comparar la descripción con un proceso de trituración. El propio Diderot ejemplificaba la distancia ontológica entre lo visual y lo literario con esa anécdota: “Un español, acuciado por el deseo de poseer un retrato de su amada, que no podía mostrar a ningún pintor, adoptó la decisión que le quedaba de hacer por escrito la descripción más amplia y más exacta; comenzó por determinar la exacta proporción de la cabeza entera; pasó luego a las dimensiones de la frente, de los ojos, de la nariz, de la boca, del mentón, del cuello; luego a cada una de estas partes, y no ahorró nada para que su discurso grabara en el espíritu del pintor la verdadera imagen que tenía bajo sus ojos; no olvidó ni los colores ni las formas, ni nada de lo que correspondía al carácter; cuando más comparó su discurso con el rostro de su amada, más parecido lo encontró, creyó sobre todo que, cuanto más cargase su descripción de pequeños detalles, menos libertad dejaría al pintor, no olvidó nada de lo que pensaba que debía captar el pincel. Cuando su descripción le pareció acabada, hizo cien copias, que envió a cien pintores, encargándoles a cada uno ejecutar exactamente en el lienzo lo que le leyeran en su papel. Los pintores trabajan, y al cabo de cierto tiempo nuestro amante recibe cien retratos que, pareciéndose rigurosamente a su descripción, no tienen ningún parecido entre ellos ni con su amada.”

Así, pues, si describir o simplemente escribir sobre formas visuales resulta una paradoja ontológica, es decir, fijar mediante las convenciones del lenguaje verbal lo que tiene un contenido analógico, ¿cómo pretendemos que la literatura refleje con voluntad de comprensión mayoritaria una experiencia gustativa? ¿Podemos fijar literariamente el sabor? ¿Lo amargo, lo dulce, lo salado, lo agrio no son también contingentes, dependen de la experiencia de cada uno de nosotros y el verbo solo se acerca a ellos de forma aproximativa?

Mucho me temo que la cocina se presenta como un lenguaje inaprensible (excepto cuando lo estás consumiendo, consumando, claro está). Es uno más de los lenguajes de difícil aprehensión, o el que más. Si uno se propone hacer una historia de la pintura, recurre a los cuadros; si es historiador de la música, se basa en la partitura; en la historia del teatro, se acude a las obras literarias dramáticas; la historia del cine, las películas... Pero para hacer una historia de la cocina, ¿qué tenemos?, ¿qué nos ha quedado? Vuelvo a temerme que solamente podemos acudir a dos formas de información: las recetas incluidas desde la antigüedad y las imágenes que hayan podido llegar a nosotros de un plato, de un guiso y, modernamente, las recetas televisivas, claro.

En todos los casos, nos falta el elemento fundamental de la cocina, el gusto, la experiencia individual e intransferible que supone comer, o disfrutar de la comida. El restaurante El Bulli ha querido fijar su obra, su Opera Omnia. Y, ¿cómo lo ha hecho? En un catálogo, que es un catálogo visual, con imágenes y títulos... Pero, ¿eso es exactamente la cocina? Los que han comido esos platos catalogados tendrán un referente al que acogerse, el resto de la humanidad verá unas formas visuales y deberá atenerse a su “gusto” visual, no al olfativo ni degustativo... Para hacer una historia de la cocina nos falta la partitura. El festín visual solamente será efectivo si va acompañado de la deglución.